

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2015, La Source

Salon 2015, la source

PRÉSENTATION

Salon 2015 invite à un voyage dans le temps, lorsque la première goutte de Salon a perlé... c'était il y a 120 ans. Salon 2015 se révèle tel un retour aux origines, une ode à la pureté, un hommage vibrant aux racines qui l'ont façonné.

Ce quarante-cinquième millésime s'impose comme une renaissance, un rappel aux fondamentaux. 2015 nous ramène en 1905, année où Aimé Salon, visionnaire audacieux, créait son premier chef-d'œuvre, que personne n'avait encore été capable d'imaginer : un champagne mono-cru, Le Mesnil-sur-Oger, mono-cépage, chardonnay, et mono-millésime, réservé aux seules années exceptionnelles. Initialement conçu pour le seul plaisir de son inventeur de génie et de ses amis, il a très vite éveillé la convoitise des épicuriens les plus exigeants des Années Folles.

LE MILLÉSIME

Après un automne très doux et pluvieux, l'hiver est classique, sans fortes gelées. Un printemps humide prend la suite, et les bourgeons du chardonnay commencent à faire leur apparition dès le 14 avril. Mi-mai, une longue période de sécheresse s'installe jusque mi-août, associée à un bon ensoleillement, la Champagne est radieuse. La floraison du chardonnay débute avec enthousiasme dès le 11 juin. La maturation des raisins débute les tous premiers jours du mois d'août et la vigne reçoit enfin une pluie salvatrice et des températures plus fraîches qui permettent à la plante d'achever son cycle de véraison en toute sérénité. Un franc soleil est de retour au Mesnil-sur-Oger, lorsque sonne l'heure de la vendange le 8 septembre.

L'été 2015 aura battu de nombreux records historiques en termes de sécheresse et d'ensoleillement. Ces conditions climatiques sont à l'origine d'une belle maturité des raisins, promesse d'un millésime d'exception.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en sucre: 6 g/100 ml

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Beberlo légèrement frío, entre 13° y 15°.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Dès l'ouverture, Salon 2015 enchante tous nos sens. L'or chatoyant de sa robe s'irise de reflets verts et argentés. L'effervescence gracieuse et stimulante de ses fines bulles dévoile un bouquet précis et délicat, mêlant des notes de fleurs blanches, des effluves de tilleul et de chèvre-feuille, à la craie omniprésente qui traverse chaque arôme. Sa texture généreuse et vive apporte un parfait équilibre à sa fraîcheur saline, et éclatante, évoquant la quintessence du terroir. La bouche, intense et racée, offre une expérience où se conjuguent richesse et finesse, où chaque gorgée raconte l'histoire de la terre et du temps.

ACCORDS GOURMANDS

D'une complexité absolue, Salon 2015 s'impose comme vin de gastronomie. Préparez votre palais à l'apéritif avec le Blanc de Blancs de sa Maison sœur Delamotte et passez à table en compagnie de ce grand vin, Salon 2015, avec des bulles...

Il est sublimé par des aliments de la même noblesse que la sienne, tels qu'un succulent jambon de Kintoa AOP de porc noir du Pays Basque, un Parmigiano-Reggiano di Montagna aux parfums d'herbes fraîches, ou encore, des huîtres n°1, rapidement toastées au charbon bincôtan qui

1/2

Champagne Salon

5 Rue de la Brèche d'Oger - CS40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-salon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



82JZ4F

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2015, La Source

révèlent tout son pouvoir iodé, salin, fumé...

Pour aller plus loin, le caractère crayeux de Salon 2015, enchantera les plats dont l'umami éveille le palais. Citons, parmi les Chefs d'œuvre culinaires de la gastronomie française, le formidable filet de bar de ligne grillé, croûté à la noisette du Lot du chef Sébastien Bras, du restaurant homonyme, un accord qui promet une longue carrière à Salon 2015 !

Champagne Salon

5 Rue de la Brèche d'Oger - CS40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-salon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



82JZ4F